
Kapuśniak

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1975 razy.

Nastawić 1/2 kilo dobrej jędrnej kapusty kiszanej, nalać wodą tyle ile potrzeba, dać kawałek rury ze szpikiem 4 1/4 kilo wieprzowiny, głowizny lub szpondra, albo ogon wieprzowy, włoszczyzny i cebuli, jak zwykle i kilka suchych grzybów. Gdy mięso ugotowane, wyjąć go, pokrajać w kawałki, grzyby poszatkować i dać do wazy; resztę jarzyny odrzucić, a zupę zaprawić. Kawałek słoniny pokrajać w drobną kostkę, usmażyć z połową usiekanej cebuli i łyżką mąki na rumiano, zalać zaprażką kapuśniakiem i zagotować. Dla złagodzenia kwasu dać kawałek cukru. Można jeżeli kto chce pokrajać jeszcze do zupy kiełbaski lub kiełbasę w talarki.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"